

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Beliehene gemäß § 8 Absatz 1 AkkStelleG i.V.m. § 1 Absatz 1 AkkStelleGBV
Unterzeichnerin der Multilateralen Abkommen
von EA, ILAC und IAF zur gegenseitigen Anerkennung

Akkreditierung



Die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH bestätigt hiermit, dass das Prüflaboratorium

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40-41, 14558 Nuthetal OT Bergholz-Rehbrücke


die Kompetenz nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 besitzt, Prüfungen in folgenden Bereichen durchzuführen:

Physikalische, physikalisch-chemische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, anderen Erntegütern, Erzeugnissen aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen, Kosmetika sowie Getreide und deren Mahlerzeugnisse;
mikrobiologische Untersuchungen von Wasser, Lebensmitteln, Getreide, Futtermitteln und Kosmetika;
rheologische Untersuchungen zur Beurteilung der Mehlqualität;
Bestimmung von ätherischen Ölen in Drogen;
Sensorische Untersuchungen von Backwaren, Nahrungsmitteln, Teigwaren, Süßwaren, Speisegetreide und Speisegetreideerzeugnissen

Die Akkreditierungsurkunde gilt nur in Verbindung mit dem Bescheid vom 12.05.2010 mit der Akkreditierungsnummer D-PL-14024-01 und ist gültig bis 15.04.2015. Sie besteht aus diesem Deckblatt, der Rückseite des Deckblatts und der folgenden Anlage mit insgesamt 8 Seiten.

Registrierungsnummer der Urkunde: **D-PL-14024-01-00**

Berlin, 12.05.2010



Dr. Thomas Facklam
Geschäftsführer

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

DAkKS GmbH
Scharnhorststr. 34-37
10115 Berlin
www.dakks.de

mit den Betriebsstätten:
Ernst-Augustin-Straße 15
12489 Berlin

Gartenstraße 6
60594 Frankfurt am Main

Bundesallee 100
38116 Braunschweig

Die auszugsweise Veröffentlichung der Akkreditierungsurkunde bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der DAkKS GmbH. Ausgenommen davon ist die separate Weiterverbreitung des Deckblattes durch die umseitig genannte Konformitätsbewertungsstelle in unveränderter Form.

Es darf nicht der Anschein erweckt werden, dass sich die Akkreditierung auch auf Bereiche erstreckt, die über den durch die DAkKS GmbH bestätigten Akkreditierungsbereich hinausgehen.

Die Akkreditierung erfolgte gemäß des Gesetzes über die Akkreditierungsstelle (AkkStelleG) vom 31. Juli 2009 (BGBl. I S. 2625) sowie der Verordnung (EG) Nr. 765/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. Juli 2008 über die Vorschriften für die Akkreditierung und Marktüberwachung im Zusammenhang mit der Vermarktung von Produkten (Abl. L 218 vom 9. Juli 2008, S. 30). Die DAkKS GmbH ist Unterzeichnerin der Multilateralen Abkommen zur gegenseitigen Anerkennung der European co-operation for Accreditation (EA), des International Accreditation Forum (IAF) und der International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC). Die Unterzeichner dieser Abkommen erkennen ihre Akkreditierungen gegenseitig an.

Der aktuelle Stand der Mitgliedschaft kann folgenden Webseiten entnommen werden:

EA: www.european-accreditation.org

ILAC: www.ilac.org

IAF: www.iaf.nu

DAkKS Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Gültigkeitsdauer: 16.04.2010 bis 15.04.2015

Urkundeninhaber:

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH

Arthur-Scheunert-Allee 40-41, 14558 Nuthetal OT Bergholz-Rehbrücke

Prüfungen in den Bereichen:

Physikalische, physikalisch-chemische Untersuchungen von Lebensmitteln, Futtermitteln, anderen Erntegütern, Erzeugnissen aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen, Kosmetika sowie Getreide und deren Mahlerzeugnisse;
mikrobiologische Untersuchungen von Wasser, Lebensmitteln, Getreide, Futtermitteln und Kosmetika;
rheologische Untersuchungen zur Beurteilung der Mehlqualität;
Bestimmung von ätherischen Ölen in Drogen;
Sensorische Untersuchungen von Backwaren, Nahrungsmitteln, Teigwaren, Süßwaren, Speisegetreide und Speisegetreideerzeugnissen

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

*Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH bedarf, die Anwendung von normierten oder ihnen gleichzusetzenden, nicht in der Urkunde enthaltenen Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.*

1 Gravimetrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Erntegütern (außer Getreide) und Erzeugnissen aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen *

ASU L 03.00-9 2007-04	Bestimmung der Gesamttrockenmasse von Käse und Schmelzkäse - Referenzverfahren
ASU L 06.00-6 1980-09	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 17.00-1 1982-05	Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-3 1982-05	Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen

ASU L 17.00-4 1982-05	Bestimmung des Gesamtfettgehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L-53.00-4 1996-02	Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten; Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche (nach DIN 10223)
VDLUFA III 3.1 1976	Bestimmung der Feuchtigkeit - Amtliche Methode
VDLUFA III 8.1 1976	Bestimmung von Rohasche - Amtliche Methode
VDLUFA III 5.1.1 1988	Bestimmung von Rohfett - Amtliche Methode
ICC 156 1994	Bestimmung des Gehaltes an Gesamtballaststoffen in Lebensmitteln
PA_A-002 2004-11	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreide, Getreidemahlprodukten und Ölsaaten sowie in fein vermahlenden Erzeugnissen vorzugsweise mit einem Feuchtegehalt unter 17%

2 Volumetrische, thermische, titrimetrische, destillative, polarimetrische und potentiometrische Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Erntegütern (außer Getreide) und Erzeugnissen aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen *

ASU L 01.00-10 2002-12	Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren
ASU L 06.00-20 2003-12	Bestimmung des Stickstoffgehaltes von Fleisch und Fleischerzeugnissen - Verfahren nach Dumas
ASU L 17.00-6 1988-12	Bestimmung von Chlorid zur Berechnung von Kochsalz in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 17.00-15 1988 -12	Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 46.03-5 2006-12	Bestimmung des Wassergehaltes nach Karl Fischer in Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen
VDLUFA III 4.1.1 1993	Bestimmung von Rohprotein - Amtliche Methode
DGF C-V 2 (81) 1981	Säurezahl
DGF C-V 3 (02) 2002	Verseifungszahl

DGF C-III 13 a 1997	Wassergehalt von Fetten und Ölen (Methode nach Karl-Fischer), stimmt inhaltlich überein mit: ISO 8534: 1996, „Animal and vegetable fats and oils - Determination of water content - Karl-Fischer-Methode
Ph.Eur. (08) 2.8.12 2008	Gehaltsbestimmung des ätherischen Öls in Drogen

3 Enzymatische Untersuchung von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln

ASU L 17.00-7 1983-11	Bestimmung von Lactose in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 18.00-8 1984-11	Bestimmung von Lactose in Feinen Backwaren
ASU L 48.01-3 1985-05	Bestimmung von Saccharose, Glucose und Fructose in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis (Abweichung: <i>Anwendung auch auf andere Matrices</i>)
ASU L 48.01-4 1985-05	Bestimmung von Lactose in teiladaptierter Säuglingsnahrung auf Milchbasis
ASU L 48.02.07-1 1985-05	Bestimmung von Glucose und Fructose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl (Abweichung: <i>Anwendung auch auf andere Matrices</i>)
ASU L 48.02.07-2 1985-05	Bestimmung von Maltose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl (Abweichung: <i>Anwendung auch auf andere Matrices</i>)
ASU L 48.02.07-4 1985-05	Bestimmung von Lactose in Kinder-Zwieback und Zwiebackmehl (Abweichung: <i>Anwendung auch auf andere Matrices</i>)
PA_A-039 2002-04	Bestimmung des Gehaltes an Inulin- sowie der präexistierenden Zucker Saccharose, Glucose, Fructose in Lebensmitteln vorwiegend auf Getreidebasis

4 Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide, anderen Erntegütern mittels HPLC mit Standard-Detektoren (UV- und Fluoreszenz-Detektor, LC-MS und LC-MS/MS) *

ASU L 00.00-9 1984-11	Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
ASU L 15.00-1/1 1999-11	Bestimmung von Ochratoxin A in Getreide und Getreideprodukten - Teil 1: Hochleistungsflüssigchromatografisches Verfahren mit Kieselgelreinigung
ASU L 48.00-1 2002-05	Nachweis und Bestimmung der Aflatoxine B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂ in Säuglings- und Kleinkindernahrung

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00

PA_A-203 2009-12	Bestimmung der Zucker Glucose, Fructose, Lactose, Saccharose und Maltose mittels HPLC
PA_A-214 2009-11	Bestimmung von Deoxynivalenol mittels HPLC / Nachsäulenderivatisierung / Fluoreszenzdetektion Teil A: Bestimmung von DON nach Extraktreinigung mit Mycosep- Säulen Teil B: Bestimmung von DON nach immunoaffinitätschromato- graphischer Extraktreinigung
PA_A-213 2009-11	Bestimmung von Zearalenon mittels HPLC/Fluoreszenz Teil A: Screening auf Zearalenon in Getreide Teil B: Bestimmung von Zearalenon nach immunoaffinitätschromato- graphischer Extraktreinigung
ASU L 18.00-16 1999-11	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren
PA_A-401 2009-11	Acrylamidbestimmung in Lebensmittelproben mittels LC-MS/MS
ASU L 00.00-76 2009-10	Bestimmung von Chlormequat und Mepiquat in fettarmen Lebensmitteln -LC-MS/MS-Verfahren
PA_A-403 04.01.10	Bestimmung der Mykotoxine T-2 und HT-2 und Nivalenol nach Aufreinigung mittels LC/MS/MS in Hafer und Haferprodukten
5	Bestimmung von Inhalts- und Zusatzstoffen sowie von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide, anderen Erntegütern, kosmetischen Roh- und Zusatzstoffen und Erzeugnissen aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen mittels Gaschromatographie mit Standard-Detektoren (EC-, FI-, NP-, und MS- Detektor) *
ASU L 00.00-34 1999-11	Modulare Multimethode zur Bestimmung von Pflanzenschutz- mitteln in Lebensmitteln
ASU L 00.00-37 1998-09	Rückstandsanalyse von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln (Tabellarische Auflistung der Verteilung von Stoffen bei der Gelchromatographie und der Säulenchromatographie an Kieselgel)
ASU L 17.00-12 1999-11	Bestimmung der Buttersäure als Methylester aus Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen
ASU L 18.00-10 2006-12	Bestimmung des Cholesteringehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln GC-Verfahren nach saurem und alkalischem Aufschluss
ASU L 22.02/04-1 2006-12	Bestimmung des Cholesteringehaltes in Eierteigwaren - GC-Verfahren nach saurem und alkalischem Aufschluss
DGF CVI 10a 2000	Gaschromatographie: Analyse der Fettsäuren und Fettsäureverteilung

DGF CVI 11b 1998	Fettsäuremethylester (Schwefelsäure)
DGF CVI 11d 1998	Fettsäuremethylester (Alkalische Umesterung)
DGF CVI 11e 1998	Fettsäuremethylester (TMSH-Methode)
DFG S 19 1989	Nachweis und Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Getreide

6 Bestimmung von Schwermetallen und Spurenelementen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Getreide, anderen Erntegütern und Erzeugnissen aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen mittels AAS (Graphitrohr-AAS sowie Flammen-AAS)

ASU L 00.00-19/1 2003-12	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln - Teil 1: Druckaufschluss
ASU L 00.00-19/2 1993-08	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme (Abweichung: <i>nur Bestimmung von Eisen, Kupfer, Zink</i>)
ASU L 00.00-19/3 2004-07	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln - Teil 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit der Atomabsorptionsspektrometrie im Graphitrohr (Abweichung: <i>nur Bestimmung von Blei und Cadmium</i>)
ASU L 00.00-19/4 2003-12	Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit der Atomabsorptionsspektrometrie-Kaltdampftechnik und Amalgamanreicherung
ASU L 00.00-19/4 2003-12	Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - Teil 4: Bestimmung von Quecksilber mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss
ASU L 31.00-10 1997-01	Bestimmung der Gehalte an Natrium, Kalium, Calcium und Magnesium in Frucht- und Gemüsesäften - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren (AAS) (Abweichung: <i>Anwendung auch auf andere Matrices nach Druckaufschluss entsprechend ASU L 00.00-19/1</i>)

7 Physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungen von Getreide und Getreidemahlerzeugnissen *

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00

ISO 7971-2 1995-12	Getreide-Bestimmung der Schüttdichte, auch als "Hektolitergewicht" bezeichnet - Teil 2: Routineverfahren
ICC 104/1 1990	Bestimmung der Asche in Getreide und Getreideprodukten
ICC 105/2 1990	Bestimmung des Rohproteins in Getreide und Getreideprodukten für Nahrungs- und Futtermittel
ICC 107/1 1995	Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg-Perten
ICC 110/1 1976	Praktische Methode zur Wassergehaltsbestimmung bei Getreide und Getreideprodukten
ICC 115/1 1992	Methode zum Einsatz des Brabender-Farinographen
ICC 116/1 1994	Bestimmung des Sedimentationswertes nach Zeleny zur orientierenden Bestimmung der Backqualität
ICC 118 1972	Herstellung des Versuchsmehles für den Sedimentationstest aus Weizen
ICC 126/1 1992	Methode zum Einsatz des Brabender-Amylographen
ICC 155 1994	Bestimmung der Feuchtglutenmenge und -qualität (Gluten Index nach Perten) von Weizenvollkornschrot und Weizenmehl (<i>Triticum aestivum</i>)
ICC 167 2000	Bestimmung des Proteingehaltes in Getreide und Getreideprodukten für Lebensmittel und Futtermittel nach der DUMAS Verbrennungsmethode
EWG-VO 824/2000 Anhang III	Bezugsmethode zur Bestimmung der Bestandteile, die kein einwandfreies Grundgetreide sind
PA_A-002 2004-11	Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes in Getreide, Getreidemahlprodukten und Ölsaaten sowie in fein vermahlenden Erzeugnissen vorzugsweise mit einem Feuchtegehalt unter 17%
PA_BW-002 2009-01	Rapid-Mix-Test zur Beurteilung der Mehlqualität

8 Mikrobiologische Untersuchungen von Wasser, Lebensmitteln, Getreide, Futtermitteln und Kosmetika

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14024-01-00

DIN EN 26461 1993-04	Nachweis und Zählung der Sporen sulfitreduzierender Anaerobier (Clostridien)
DIN 38411 - K 1 1983-02	Vorbereitung zur mikrobiologischen Untersuchung von Wasserproben
DIN EN ISO 6222 (K 5) 1999-07	Wasserbeschaffenheit; Quantitative Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen; Bestimmung der Koloniezahl durch Einimpfen in ein Nähragarmedium (Koloniezahl bei 22°C und 36°C)
DIN 38411 K 6 1991-06	Nachweis von <i>Escherichia coli</i> und coliformen Keimen
DIN 38411 K 8 1982-05	Nachweis von <i>Pseudomonas aeruginosa</i>
ASU L 00.00-20 1998-09	Horizontales Verfahren zum Nachweis von <i>Salmonella</i> spp. in Lebensmitteln
ASU L 00.00-32 2006-09	Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von <i>Listeria monocytogenes</i> - Teil 1: Nachweisverfahren
ASU L 00.00-25 1992-12	Bestimmung präsumtiver <i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln; Koloniezählverfahren
ASU L 01.00-1 2002-05	Allgemeiner Leitfaden für die Vorbereitung von Untersuchungsproben und die Herstellung von Anschüttelungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten
ASU L 01.00-2 1991-12	Bestimmung der coliformen Keime in Milch, Milchprodukten, Butter, Käse und Speiseeis ; Verfahren mit flüssigem Nährmedium
ASU L 01.00-37 1991-12	Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten
ASU L 02.07-2 1987-03	Bestimmung Koagulase-positiver Staphylokokken in Trockenmilcherzeugnissen und Schmelzkäse; Verfahren mit selektiver Anreicherung
ASU L 06.00-16 2004-12	Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Spezifische Regeln für die Vorbereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
ASU L 06.00-18 1984-05	Bestimmung der aeroben Keimzahl bei 30°C in Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Spatel- und Plattengußverfahren
ASU L 06.00-24 1987-11	Bestimmung von Enterobacteriaceae in Fleisch; Spatelverfahren

ASU L 06.00-31 1992-06	Bestimmung von Laktobazillen in Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Spatelverfahren
ASU L 06.00-36 1996-02	Bestimmung von Escherichia coli in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Fluoreszenzoptisches Koloniezählverfahren unter Verwendung von Membranfiltern-Spatelverfahren
ASU L 06.00-39 1994-5	Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien in Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Plattengussverfahren

9 Sensorische Untersuchungen von Backwaren, Nahrungsmitteln, Teigwaren, Süßwaren, Speisegetreide und Speisegetreideerzeugnissen

ASU L 00.90-6 1997-09	Sensorische Prüfverfahren; Einfache beschreibende Prüfung
ASU L 00.90-12 2004-07	Sensorische Prüfung – Ermittlung und Überprüfbarkeit der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln
ASU L 00.90-14 2004-12	Sensorische Prüfverfahren; beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung

verwendete Abkürzungen:

AOAC	Association of official Analytical Chemists
ASU	Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB
DFG	Deutsche Forschungsgemeinschaft
DGF	Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten, Tensiden und verwandten Stoffen
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
ICC	Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie
ISO	International Organization for Standardization
IUPAC	International Union of Pure and Applied Chemistry
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
PA_A	Prüfanweisung des Bereichs Analytik der IGV GmbH
Ph.Eur.	Pharmacopoeiae European
VDLUFA	Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten